



Dossier de presse

DIMANCHE 22 MARS 2026 - HÔTEL DE POULPRY
LUNDI 23 MARS 2026 - PAVILLON GABRIEL

— PARIS —

13e

www.monde-epicerie-fine.fr

le monde de
L'ÉPICERIE FINE

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2026

20 % DE VISITEURS EN PLUS !

PRIX ÉPICURES 2026 CATÉGORIES ALIMENTAIRES AVEC ET POUR LES ÉPICIERS FINS

Fidèle à son principe, le Prix Épicures - parrainé cette année par le chef Grégory Cohen - a mis à l'honneur, le 23 mars dernier au Pavillon Gabriel, des produits soigneusement sélectionnés par la rédaction du Monde de l'Épicerie Fine selon des critères précis : l'aspect du produit, la qualité gustative, la méthode de fabrication et l'analyse des ingrédients, ainsi que le packaging et l'histoire de la marque.

Rien n'a été laissé au hasard. Les dégustations et les entretiens avec les producteurs avaient débuté la veille à l'Hôtel de Poulpry (Paris 7^e). Ces rencontres particulièrement riches ont permis d'approfondir la compréhension des produits et des démarches. La remise des prix, animée par Loïc Ballet (France Télévisions), s'est tenue le lundi 23 mars en fin de journée, sur la scène du Pavillon Gabriel. Plus de 200 produits ont été testés ; seuls quelques élus ont été distingués par des Épicures d'Or, d'Argent ou de Bronze.

NOUVEAUX ACTEURS ET RECETTES INNOVANTES

Chaque année, le secteur de l'épicerie fine se réinvente et monte en gamme, et 2026 ne fait pas exception. L'innovation est au rendez-vous, portée par l'arrivée de nouveaux acteurs, de recettes inédites, d'ingrédients surprenants et de packagings toujours plus aboutis.

Cette année, les producteurs ont été plus nombreux à sélectionner leurs ingrédients localement. En misant sur les circuits courts, ils s'affirment comme de véritables acteurs économiques de leurs territoires. Parallèlement, les recettes gagnent en sophistication avec des propositions très pointues qui renouvellent les goûts et élargissent les horizons gustatifs.



Du côté des ingrédients, après le gingembre, la truffe ou encore l'ail noir - qui continuent de séduire - le piment s'impose désormais bien au-delà des sauces piquantes, jusque dans des produits comme les terrines charcutières. Parmi les 3 000 à 4 000 variétés comestibles recensées dans le monde, le piment d'Espelette est de plus en plus revendiqué, participant à la valorisation du "Produit en France".



Autre évolution notable : le sel monte en gamme. De la simple fleur de sel, on passe aujourd'hui à des versions aromatisées aux épices, fumées, associées à la truffe, ou encore déclinées sous forme d'eau de sel à utiliser en vaporisateur, signe d'une créativité croissante autour de cet ingrédient essentiel.

L'huile d'olive poursuit également cette tendance avec des cuvées qui revendiquent désormais leur moment de récolte. Entre fruités verts très ardents et fruités mûrs presque confits, la palette aromatique s'élargit et rapproche encore un peu plus cet univers de celui du vin.

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2026

20 % DE VISITEURS EN PLUS !

La noisette enfin, s'impose comme un ingrédient phare. Longtemps cantonnée aux pâtes à tartiner, elle se décline aujourd'hui en huiles, en biscuits, en confiseries, mais aussi dans des préparations salées comme des pestos ou des tartinables.

Du côté des boissons, le thé et les infusions continuent d'attirer de nouveaux acteurs particulièrement créatifs. Cette année encore, certaines propositions se distinguent par leur originalité, à l'image de thé au caviar ou à la truffe d'été. Parallèlement, les boissons sans alcool poursuivent leur développement avec une montée en puissance de références festives, souvent portées par des profils pétillants.

UN PRIX PENSÉ POUR LES PROFESSIONNELS

Plus que jamais, le Prix Épicures des catégories alimentaires s'impose comme le prix des épiciers fins. Cette année, la majorité des 40 jurés étaient à la tête de commerces couvrant l'ensemble du spectre de la profession. Leur mission était claire : identifier parmi les produits présélectionnés pour leur très grande qualité, ceux qui ont le plus leur place dans les circuits de distribution de produits gourmands.

Le jury 2026 réunissait ainsi des journalistes gastronomiques comme Thomas Darcos (France Inter et Paris Première), des chefs de cuisine tels que Sébastien Batard Plaza (Food Y Vino à Vincennes), des spécialistes comme Marie

Kockmann (sommelière du thé), Noa Berger (sociologue du café) ou Akil Houssen (La Brûlerie du Rendez-vous), ainsi que des acheteuses comme Clémence Le Tannou (La Grande Épicerie de Paris) et Catherine Coutté (Lafayette Gourmet). Des épiciers fins – au minimum un par table – complétaient chaque jury, à l'image de Julien Clément (Maison Clément à Tours), Florence Grimm (Épicerie Moderne à Toulouse) ou encore Dominique Ferrero (L'F by Dominique Ferrero). Nouveauté : cette année, à la notation des jurés s'ajoute désormais celle de la rédaction, réalisée en amont des dégustations et intégrée dans le calcul de la note finale.

C'est l'ensemble de ces regards croisés, de ces expériences et de ces sensibilités qui font la valeur du Prix Épicures 2026 : un prix conçu avec, par et pour les épiciers fins.



GRÉGORY COHEN, PARRAIN DU PRIX ÉPICURES 2026

Parrain engagé et juré actif, Grégory Cohen incarne une figure singulière et attachante du paysage gastronomique français : à la fois chef de cuisine, entrepreneur et personnalité médiatique, il entretient un lien profond avec l'univers de l'épicerie fine qui pour lui ne sont pas seulement des commerces, mais des lieux de rencontres, d'histoires et de produits authentiques qui nourrissent sa créativité. Cette sensibilité héritée d'un parcours fait d'expériences diverses, en France comme à l'international, irrigue aujourd'hui OnePlace Rungis, son concept hybride mêlant sur 2600 m² restauration, innovation et sélection exigeante. Grégory Cohen a également participé à de nombreuses émissions télé et radio (sur France Inter notamment où il présentait encore récemment une rubrique hebdomadaire) et il a publié en 2025 deux ouvrages aux Éditions Leduc : *Ma cuisine méditerranéenne – Yalah !* et *Ma cuisine italienne – Bella Gigi*.

PALMARÈS 2026

TROPHÉES ALIMENTAIRES

| CATÉGORIES | OR | ARGENT | BRONZE |
|---|--|---|---|
| THÉS & TISANES | SHÔBI Matcha Okumidori | HORAE Herbier à infuser | TERRE D'OC Rêve Persan Ex aequo IRO Kukicha |
| CAFÉS | BVB LAGRANGE Café La Licorne | LES CAFÉS DE THÉOPHRASTE Tabé Burka Ex aequo CAFÉS LUGAT Castillo Vanilla Fudge | BRÛLERIE DES GOBELINS Assemblage de Forêt |
| BOISSONS ALCOOLISÉES | MAISON YAJU Le Yaju | SAMBUC & CO Le Sambuc | VANILLA BRIDGE Liqueur Vanille |
| BOISSONS NON ALCOOLISÉES | NONA DRINKS Spritz & Tonic Ex aequo HENRI MARIE Noix Verte & Miel de Tilleul | CHAVIN Zéro Rosé Effervescent | DIVIN Blanc de Blancs Ex aequo SOBER SPIRITS Alternative au Rhum 0,0% |
| AUTOUR DE L'APÉRITIF | MARIE DE LIVINHAC Croq & Craq – Dés de Laguiole AOP Sublimés | CIAO GUSTO Panettone salé Pesto & Tomates confites | MAISON HUCHIN Magret de Canard Fumé |
| PLATS CUISINÉS | CONSERVERIE ST CHRISTOPHE Saucisses aux Lentilles | AZAÏS POLITO Encornets farcis à la Sétoise | CONSERVERIE DU TRÉGOR Risotto de la Mer Ex aequo MAISON HUCHIN Confit de Cuisses de Canard |
| PRODUITS MER & PÊCHE | LA FALAISE QUI ROUGIT Hareng Fumé, pickles de graines de moutarde | LES SAVEURS GRANVILLAISES Rillettes de Maquereaux aux salicornes | LA PERLE DES DIEUX Seiches à l'huile d'olive Ex aequo ÉCAILLES & COMPAGNIE La Vexinoise |
| TARTINABLES TERRE | MAISON AUTRET Rillettes de Porc Blanc de l'Ouest | CONSERVERIE ST CHRISTOPHE Terrine de Faisan | LES CONSERVISTES Charnelle |
| FOIES GRAS | MAISON BARTHOUIL Kriaxera aux Épices Roellinger | SILLON Foie gras entier au piment doux fumé du Béarn | CASTAING Foie gras de Canard braisé aux sarments de vigne |
| TARTINABLES & PRODUITS À BASE DE LÉGUMES | DOMAINE TERRA Pesto de Champignons | DOMAINE CAPPÀ Tartinable Poireau Panzetta | VARIETTE Sauce Tomate Indigo Blue Beauty |
| AIDES CULINAIRES & MÉLANGES D'ÉPICES | MANGE TES GRAINES Coucher de Soleil | OÛMAMI Bouillon de Légumes | KALIOS Sel Fumé Ex aequo EVOOTRADE Sal de Ibiza "La Vie en Rose" |

PALMARÈS 2026

TROPHÉES ALIMENTAIRES

| CATÉGORIES | OR | ARGENT | BRONZE |
|---|---|--|---|
| CONDIMENTS, MOUTARDES & SAUCES | MAISON CLARANCE Moutarde aux Trois Poivres | CHIKI BAM Mogador Ex aequo LA POPOTE JAPONAISE Koji | AIX&TERRA Sauce Tartare à l'Aneth Ex aequo SELS DE GRUISSAN Sel fou Recette n°1 Originale |
| VINAIGRES & VINAIGRETTES | VELOURS DE L'ABBAYE Vinaigre artisanal Bergamote Galanga Ex aequo LA FERME DU GROS CAILLOU Balsamique de Pomme au Sichuan Rouge | LA PLANTATION Vinaigre artisanal au Gingembre Jeune | BAYRÛT Mélasse de Grenade |
| HUILES | DOMAINE DE PANÉRY Huile d'Olive Picholine Ex aequo LA PLANTATION Huile Piquante Croustillante Khmère | AD OLIVETUM Olympie Bio Ex aequo DOMAINE JÒLIBOIS Huile d'Olive infusée aux Piments et Romarin | CERROSUGHERO Huile d'Olive Extra Vierge de Laura de Parri |
| CONFITURES & ASSIMILÉS | L'ÉPICURIEN Figue Entière "Noire de Caromb" | SABATON Crème de Marrons Nature | AU TEMPS D'EUGÉNIE Fraise & Thym Ex aequo DAME CERISE Un Air de Spritz |
| TARTINABLES SUCRÉS & MIELS | PURECAKE Caramel Passion Vanille | LE CASSE NOISETTE Crème de Noisette sans sucre | FUZZO Miel au Cacao |
| CHOCOLATS | ROSITA CHOCOLAT Dark Milk Ancestral 70 % Ex aequo ORIGINES Bio 38 % Noisettes Caramélisées | | ENCUENTRO 85 % République Dominicaine & Fleur de Sel |
| BISCUITS & RECETTES SUCRÉES | OXALIS & BERGAMOTE Les Craquantes | ATELIER D Croquants Bretons aux Noisettes & Caramel | LA SABLÉSIEENNE Les Petits Sablés au Thé Earl Grey Ex aequo KOIGN MARIE Crêpes Bigoudènes |
| CONFISERIES | CUISINE SUCRÉE Gaspard, l'Ourson qui Fait Fondre | CHABERT & GUILLOT Nougat au Miel de Châtaignier | LÉA PAGET Guimauve Manguie Passion |
| SNACKING SUCRÉ | ALTERENA GOURMET Noix de Kenari Cacao Cannelle | MAISON PARIÈS L'Espeline | LA FINE SÉLECTION D'ADJOUA Chips de Banane Plantin |

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2026



PRIX ÉPICURES 2026 CATÉGORIES COMMERCES UN RENDEZ-VOUS CHER À LA PROFESSION

Créé en 2016 par Le Monde de l'Épicerie Fine, le prix Les Épicures de l'Année valorise depuis près de dix ans l'ensemble des professionnels de la distribution de produits gourmets. Il distingue aussi bien des épicerie fine indépendantes que des commerces mixtes associant différents métiers à la vente de produits d'épicerie fine, des épicerie fine étrangères, des réseaux ou encore des magasins d'usine.

La compétition repose sur des candidatures spontanées. Les commerçants remplissent en ligne un dossier très complet présentant leur entreprise, accompagné d'une vidéo. Ces éléments constituent le socle du travail du jury, qui s'appuie sur ces contenus pour évaluer les projets et désigner les lauréats à mettre en avant et à soutenir dans leur démarche commerciale. Le jury est composé de professionnels reconnus, aux parcours complémentaires, dont la connaissance du secteur permet d'enrichir les échanges et d'apporter des regards croisés.



Cette année, une quarantaine de dossiers ont été étudiés. Les délibérations se sont tenues le 13 mars, lors d'une matinée de travail organisée dans le salon Aristide du Bon Marché, dans une atmosphère à la fois passionnée et conviviale. Le jury, présidé par Giles Roderick, directeur général de La Grande Épicerie de Paris, était en partie renouvelé. Il réunissait Sarah Poniatowski, présidente et fondatrice de Maison Sarah Lavoine et marraine de cette édition 2026, Thierry Subra, fondateur et gérant de La Bourriche du Bassin à Arcachon et lauréat 2023 dans la catégorie Épicerie Fine Française, Guillaume de Foucault, directeur général de Maison Brémond et de Maison de la Pistache (Groupe Territoires de Provence), Franck Galet, président-directeur général et fondateur du Groupe Arcadys, Alessandra Pierini, chroniqueuse culinaire sur Radio France et auteure, Clarisse Ferreres-Frechon, CEO de l'agence Melchior, Bruno Lecoq, directeur de la rédaction du Monde de l'Épicerie Fine et animateur des jurys, ainsi que Marie-Édith Lecoq, dirigeante du Monde de l'Épicerie Fine.

Au terme des échanges, le jury s'est accordé pour distinguer des lauréats reflétant fidèlement la diversité du paysage commercial français. Le secteur de l'épicerie fine continue de se caractériser par une grande variété de formats, allant des petites boutiques de centres-villes ou de centres-bourgs à des surfaces plus importantes en périphérie. L'année 2025 a notamment été marquée par la montée en puissance des commerces mixtes, associant épicerie fine et cave, épicerie fine et métiers de bouche ou encore petite restauration. Autre tendance forte : la multiplication des commerces revendiquant un sourcing local et mettant en avant leur ancrage territorial.

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2026



LES MEMBRES DU JURY ÉPICURES 2026 – CATÉGORIE COMMERCES



De gauche à droite : **Thierry SUBRA** - Fondateur et gérant de la Bourriche du Bassin à Arcachon, lauréat 2023, catégorie Épicerie Fine Française ; **Guillaume de FOUCAULT** - Directeur général Maison Brémond et Maison de la Pistache (Groupe Territoires de Provence) ; **Alessandra PIERINI** - Chroniqueuse culinaire Radio France et auteure ; **Sarah PONIATOWSKI** - Présidente et fondatrice de Maison Sarah LAVOINE. Marraine de l'édition 2026 ; **Giles RODERICK** - Directeur de La Grande Épicerie de Paris. Président du Jury 2026 ; **Clarisse FERRERES-FRECHON** - CEO de l'agence Melchior ; **Bruno LECOQ** - Directeur de la rédaction du Monde de l'Épicerie Fine et animateur des jurys ; **Marie-Edith LECOQ** - Dirigeante du Monde de l'Épicerie Fine ; **Franck GALET** - Président-directeur général et fondateur du Groupe Arcadys

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2026

LES LAURÉATS DE L'ÉDITION 2026

TOUTE LA DIVERSITÉ DU PAYSAGE FRANÇAIS DE L'ÉPICERIE FINE

C'est à l'Hôtel de Poulpury à Paris que les Prix Épicures de l'Année 2026 ont été remis au cours d'une cérémonie animée par Loïc Ballet. Étaient invités à partager ce moment fort, tous les commerçants qui s'étaient présentés pour cette nouvelle édition, entourés des membres du jury, des partenaires et de figures emblématiques de l'épicerie fine.

Le palmarès des Épicures de l'Année 2026, catégorie commerces, reflète avec justesse la richesse et la diversité du paysage français de l'épicerie fine. À travers des profils variés, des implantations multiples et des concepts souvent hybrides, il met en lumière un secteur en pleine évolution, capable de conjuguer tradition, innovation et sens du commerce.



Dans la catégorie **Épicerie Fine Française**, le jury a distingué **Papilles** à Romorantin-Lanthenay (41) qui décroche la première place, devant **L'Épicerie Moderne** à Toulouse (31)



et **Un Poil Gourmand** à Granville (50). Trois commerces aux identités affirmées qui illustrent le dynamisme et l'exigence du métier d'épicier aujourd'hui.



Pour la catégorie **Épicerie Fine Étrangère**, c'est l'épicerie japonaise **Umai** qui s'impose, mettant à l'honneur un sourcing à l'international, exigeant et audacieux.

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2026

LES LAURÉATS DE L'ÉDITION 2026



La catégorie **Commerce Mixte**, particulièrement représentative des mutations actuelles du secteur, consacre **Épices & Tout** à Houdan (78). Deux enseignes se partagent la deuxième place ex aequo : **Rose & Léon** à Orléans (45) et **Le Marché des Argonautes** à Marseille (13), témoignant de la vitalité de ces concepts mêlant épicerie fine et autres activités.



Enfin, dans la catégorie **Magasin d'usine**, la **Biscotterie La Chanteracoise**, à Saint-Léon-sur-l'Isle (24), a été distinguée, confirmant l'intérêt croissant pour ces formats de boutiques de producteurs ouvertes au public.

À travers ce palmarès, le jury souligne non seulement la qualité des projets présentés, mais aussi les grandes tendances qui traversent aujourd'hui le secteur : montée en puissance des concepts hybrides, importance de l'ancrage local, mais aussi recherche constante de différenciation et d'expérience client. Un palmarès à l'image d'une épicerie fine en mouvement, plus que jamais créative et entreprenante.



Dans la catégorie **Concept & Réseaux**, le jury a récompensé **Gino & Marisa**, un projet de franchise qui illustre parfaitement les nouvelles formes de développement du commerce spécialisé.

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2026

PRIX ÉPICURES PACKAGING 2026 UN NIVEAU D'EXIGENCE ÉLEVÉ

Pensé comme un véritable révélateur de tendances, le Prix Épicures Packaging met en lumière des créations où le fond et la forme avancent ensemble. Plus qu'un simple habillage, le packaging est devenu un élément clé de la proposition produit, à la fois vecteur d'image, outil de différenciation et levier commercial.



L'édition 2026 s'inscrit pleinement dans cette évolution. Les dossiers reçus témoignent d'un niveau d'exigence élevé et d'un travail de plus en plus abouti sur l'identité des marques. Les projets présentés ne se contentent plus d'être esthétiques : ils cherchent à raconter une histoire, à prolonger l'univers du produit et à créer une véritable expérience pour le consommateur.

Pour évaluer les candidatures, le jury s'est appuyé sur quatre critères essentiels : la qualité du design et la créativité, la cohérence avec l'identité de marque, le choix des matériaux et la prise en compte des enjeux environnementaux, ainsi

que la praticité à l'usage. Autant d'éléments qui traduisent les attentes actuelles du marché et des épiciers fins, particulièrement attentifs à la lisibilité et à l'efficacité en point de vente.

Dans cet esprit, le Prix Épicures Packaging 2026 distingue des réalisations capables de trouver le juste équilibre entre esthétique, sens et usage. Un équilibre devenu indispensable pour s'imposer aujourd'hui en épicerie fine, où le packaging n'est plus seulement un écran, mais bien une composante à part entière de la valeur du produit.

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2026

PRIX ÉPICURES PACKAGING 2026 LE PALMARÈS 2026



COFFRETS-CADEAUX &
PRODUITS ÉVÉNEMENTIELS

ENCORE +
COFFRET RÉCONFORTANT
"DE ROYAN À AUCKLAND"



BOÎTES, ÉTUIS & SACHETS
MAISON BARTHOUIL
VENTRÈCHE DE SAUMON
FUMÉ



LIQUIDES, BOUTEILLES
& FLACONS
ARGOTIER
LE FRIPON



BOCAUX & CONTENANTS
EN VERRE

MAISON AUTRET
RILLETES DE PORC
AUX POMMES RÔTIÉS
"PATTE DE LOUP"



EX AEQUO
MAROU
COFFRET NAPOLITAINS
GRANDS CRUS SINGLE
ORIGIN



COUPS DE CŒUR DU JURY
HUMAN & TEA
BOÎTE COLLECTOR

LES ÉPICURES DE L'ÉPICERIE FINE 2026

PRIX ÉPICURES PACKAGING 2026

LES MEMBRES DU JURY

Comme chaque année, le jury du Prix Épicures Packaging réunit des professionnels aux expertises complémentaires, issus à la fois de la distribution de produits gourmets et des métiers liés à la conception du packaging et de la communication.

Pour cette édition 2026, il était composé de Julie Pizzaro (Brodart Packaging), Juliette Graux, fondatrice des Épiceries Madame, Marc Martinez, directeur artistique de l'agence Pas trop le Lundi, Sylvie Le Roux (Berlin Packaging) et Isabelle Courtois (La Grande Épicerie de Paris).

Cette diversité de profils a permis de croiser des regards très différents, en associant une approche technique et créative du packaging à une vision concrète des attentes des détaillants. Un équilibre essentiel pour évaluer des projets à la fois pertinents en termes d'image, mais aussi efficaces en situation réelle de vente.

Réuni dans les locaux du Monde de l'Épicerie Fine à Paris le 5 mars dernier, le jury du Prix Packaging 2026, présidé par **Bruno Lecoq** (directeur de la rédaction) et animé par **Marie-Édith Lecoq** (dirigeante de LMEF), était composé de professionnels du secteur, dont deux commerçants, afin de répondre au plus près aux attentes des épiciers fins : **Julie Pizzaro** (Brodart Packaging), **Juliette Graux** (fondatrice Épicerie Madame), **Sylvie Le Roux** (Berlin Packaging), **Marc Martinez** (fondateur de l'agence Pas trop le Lundi), **Isabelle Courtois** (La Grande Épicerie de Paris), **Bruno Lecoq** (*Le Monde de l'Épicerie Fine*) et **Marie-Édith Lecoq** (*Le Monde de l'Épicerie Fine*).



De gauche à droite : **Julie Pizzaro** (Brodart Packaging), **Marc Martinez** (fondateur de l'agence Pas trop le Lundi), **Isabelle Courtois** (La Grande Épicerie de Paris), **Juliette Graux** (fondatrice d'Épicerie Madame), **Bruno Lecoq** (directeur de la rédaction du *Monde de l'Épicerie Fine*), **Sylvie Le Roux** (Berlin Packaging) et **Marie-Édith Lecoq** (dirigeante LMEF).



RENDEZ-VOUS EN 2027



CONTACT PRESSE

BRUNO LECOQ – DIRECTEUR DE RÉDACTION
bruno.lecoq@lmef.fr

CRÉDITS PHOTOS

© Olivier Rimbon Foeller
© Antoine Bonfils



www.monde-epicerie-fine.fr

le monde de
L'ÉPICERIE FINE